

Dorade, Wein-Soße, Tomaten-Gemüse, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Dorade:

1 Dorade	4 Tomaten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Scheiben	2 EL Butter
2 EL Öl	1 Zweig Rosmarin	1 Zeig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb, Saft
50 g Butter	100 ml Schlagsahne	2 EL Limoncello
150 ml Weißwein	200-300 ml Gemüsefond	20 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

2-3 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone, Saft	100 g Butter
50 ml Olivenöl	1 Bund Salbei	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Fenchel	1 kl. Radicchio Trevisano	1 Zitrone, Abrieb, Saft
1 Orange, Abrieb, Saft	2 EL Limoncello	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Dorade:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dorade ab- bzw. ausspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Tomaten halbieren. Tomaten mit Schalotten, Knoblauch und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dorade in einer leicht geölten Grillpfanne beidseitig anbraten. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden und in und auf den Fisch legen. Anschließend den Fisch mit dem Tomatengemüse, etwas Butter, sowie Rosmarin und Thymian in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen glasig garen. Dann den Fisch aus dem Ofen nehmen, die Haut entfernen und die Filets von der Gräte lösen.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und etwas anrösten. Dann mit Limoncello und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Fond und Sahne angießen. Sauce mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Salbei in das Wasser geben, um es damit zu aromatisieren.

Einen Dämpfeinsatz auf den Topf setzen, die Kartoffeln hineingeben und einen Deckel auf den Topf legen. Kartoffeln auf diese Weise weich garen.

Dann die weichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zweige Salbei mit Olivenöl im Mixer 6-8 Minuten zerkleinern, durch ein feines Sieb passieren und abtropfen lassen. Das Kartoffelpüree damit beträufeln.

Für den Salat:

Fenchel putzen und fein hobeln. Radicchio putzen und fein schneiden.

Aus Zitronensaft, Zitronenabrieb, Orangensaft, Orangenabrieb, Limoncello, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing verrühren. Vor dem Servieren Fenchel und Radicchio mit dem Dressing vermengen.

Franziska Kolb am 26. November 2025